



Die Marke für echten Schweizer Dinkel

Das Logo und die Bezeichnung UrDinkel wurde 1996 von der Interessengemeinschaft Dinkel ins Leben gerufen und als Marke eingetragen. Das dazu verbindliche Pflichtenheft für UrDinkel wurde erarbeitet und seither schrittweise ausgebaut. Die Marke UrDinkel garantiert heute im Wesentlichen folgende Werte:

- bezeichnet nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten
- erlaubt den Anbau ausschliesslich auf IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannten Betrieben
- garantiert die Herkunft aus angestammten Anbaugebieten
- steht für Reinheit (toleriert höchstens Spuren von Fremdgetreide (max. 0.9%)
- wird auf allen Stufen durch anerkannte Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert



Alte, nicht mit Weizen gekreuzte Dinkelsorten

Für die Marke UrDinkel sind nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten (zur Zeit „Oberkulmer“ und „Ostro“) zugelassen. Diese Sorten bewähren sich seit Jahrzehnten in der Verarbeitung und sie sind bei Konsumenten/innen sehr beliebt. Sie zeichnen sich durch die ausgesprochen langen Halme aus. Produzenten von UrDinkel dürfen deshalb nahezu keinen Dünger einsetzen. Die Erträge bleiben tief. Der ökologische Wert und die innere Qualität sind aber entsprechend hoch. Im Gegensatz zu modernen Dinkelsorten, die durch Kreuzung mit Weizen verkürzt worden sind, hält die Marke UrDinkel bewusst am bewährten Reinheitsprinzip und an der möglichst grossen genetischen Differenz zu Weizen fest. (Bild: links UrDinkel, rechts Weizen)





Naturnaher Anbau ohne Halmverkürzer

Damit der ökologische Vorteil von UrDinkel im Anbau auch wirklich zum Tragen kommt, ist entscheidend, dass der Dinkel in einem Labelprogramm angebaut wird, welches halmverkürzende Pflanzenbehandlungsmittel verbietet. UrDinkel darf deshalb nur auf IP-SUISSE- oder BIO SUISSE- anerkannten Betrieben angebaut werden. Dinkelprodukte, die mit dem IP-SUISSE-Käfer ausgezeichnet sind, enthalten immer zertifizierten UrDinkel. Unter dem Label IP-SUISSE werden keine mit Weizen eingekreuzten Dinkelsorten angebaut.

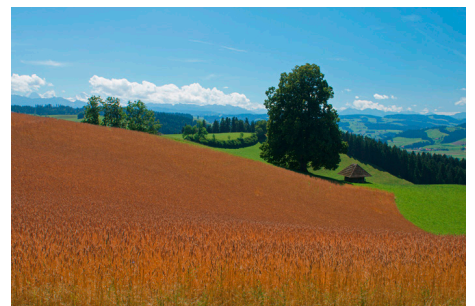


Wichtig: Bei Bio-Produkten mit der Knospe kann es sich um UrDinkel oder um Dinkel handeln, der mit Weizen eingekreuzt wurde. Wollen Sie bei Biodinkel sicher sein, dass es sich um reine, alte Dinkelsorten handelt, achten Sie auf die Marke UrDinkel als Zusatz oder verlangen Sie eine Bestätigung des Herstellers!



Angestammtes Anbaugebiet

UrDinkel wird ausschliesslich in den sogenannten angestammten Gebieten unter Vertrag angebaut. Konkret heisst das, dass UrDinkel-Anbauverträge nur mit Produzenten abgeschlossen werden, die sich im unmittelbaren Einzugsgebiet (z.Z. maximal 30 Fahrkilometer) einer 1985 beim Bund registrierten Rölmühle befinden. Die Marke UrDinkel bietet so den Herkunftsschutz nach Vorbild einer AOC-Marke (jedoch privatrechtlich geschützt), die unzählige Vorteile bringt:



- kurze Transportwege
- regionale Verarbeitung
- Erhaltung kleiner, meist familiär geführter Verarbeitungsbetriebe in Randregionen des Getreidebaus
- Erhaltung einer alternativen Einnahmequelle für Produzenten im Gebiet
- Erhaltung der vielfältigen Kulturlandschaft im Gebiet
- Erhaltung der Wertschöpfung in ländlichen Regionen

Mit dem Genuss von UrDinkelprodukten leisten Sie Ihren wertvollen Beitrag zur Erhaltung der nachhaltigen Schweizer Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion.



Unabhängige Kontrolle

Damit die Marke UrDinkel kein leeres Versprechen bleibt, wurde sie von Anfang an einer unabhängigen Kontrolle unterstellt. Die vom Bund anerkannte ProCert Bern ist heute für die Kontrolle und Zertifizierung aller Produktions- und Verarbeitungsbetriebe von UrDinkel verantwortlich. Zertifizierte UrDinkelprodukte tragen deshalb zusätzlich zur Marke UrDinkel auch den Hinweis auf die Zertifizierung durch ProCert.

